

raven

MY SMART KITCHEN



Frytownica niskotłuszczowa
air fryer
EFN007



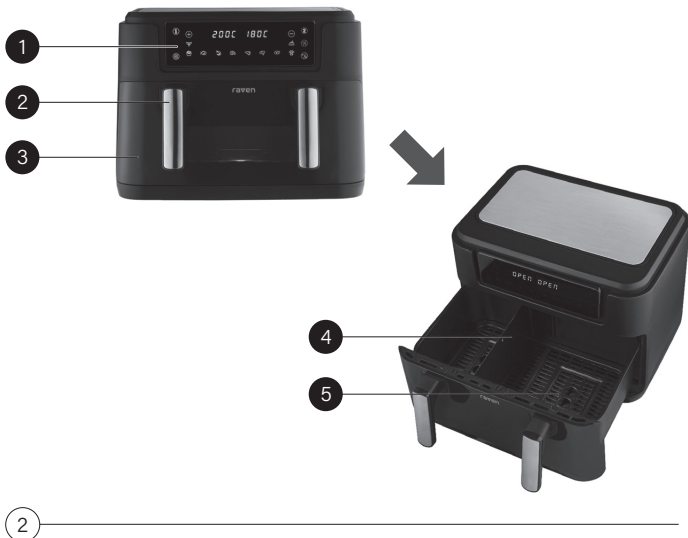
GRATULUJEMY ZAKUPU NASZEGO URZĄDZENIA I WITAMY WŚRÓD UŻYTKOWNIKÓW PRODUKTÓW MARKI RAVEN!



Przed włączeniem Urządzenia i rozpoczęciem jego użytkowania uważnie przeczytaj instrukcję i zachowaj ją do wglądu.

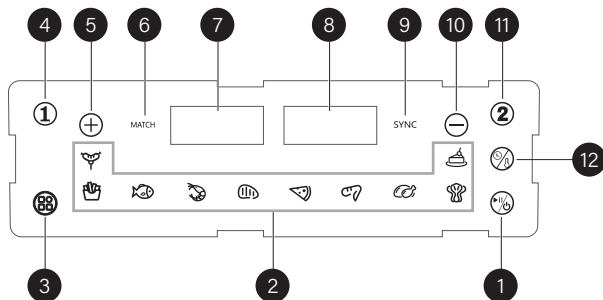
Opis frytownicy niskotłuszczowej EFN007:

1. Panel sterowania
2. Uchwyt
3. Misa
4. Separator
5. Ruszt



PANEL STEROWANIA

1. Włącznik / wyłącznik / pauza
2. Ikony programu automatycznego
3. Przycisk wyboru programu automatycznego
4. Przycisk komory 1
5. Przycisk zwiększania czasu pracy i mocy grzania
6. Przycisk dopasowania ustawień między komorami
7. Wyświetlacz komory 1
8. Wyświetlacz komory 2
9. Ikona dopasowania ustawień między komorami
10. Przycisk zmniejszania czasu pracy i mocy grzania
11. Przycisk komory 2
12. Przycisk ustawienia czasu pracy i temperatury



ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

Zagrożenia dla osób

- Przed uruchomieniem frytownicy niskotłuszczowej (Urządzenia) i rozpoczęciem jej eksploatacji dokładnie przeczytaj instrukcję obsługi.
- Stosuj się do instrukcji obsługi przy każdym użyciu Urządzenia. Producent nie bierze odpowiedzialności za szkody wynikające z niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użycia Urządzenia. Niewłaściwe lub niezgodne z instrukcją użycie Urządzenia stwarza niebezpieczeństwo dla życia lub zdrowia.
- Zachowaj instrukcję obsługi Urządzenia na przyszłość. Jeśli przekazujesz innej osobie Urządzenie, dołącz do niego instrukcję obsługi.
- Urządzenia mogą używać dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej, a także osoby, które nie mają stosownego doświadczenia ani wiedzy pod warunkiem, że odbywa się to pod nadzorem osoby odpowiadającej za ich bezpieczeństwo lub osoby te zostały poinstruowane, jak używać Urządzenia, oraz są w pełni świadome związanych z nim zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
- Dzieci nie mogą bawić się Urządzeniem. Dzieci nie zdają sobie sprawy z zagrożeń związanych z używaniem urządzeń elektrycznych.
- Dzieci poniżej 8. roku życia nie mogą czyścić Urządzenia ani go konserwować bez nadzoru osoby dorosłej.

- Trzymaj Urządzenie i jego przewód zasilający z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.



Ostrzeżenie: Dzieci nie mogą mieć dostępu do elementów opakowania, ponieważ może to doprowadzić do niebezpiecznego wypadku, np. uduszenia.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Urządzenie jest zasilane elektrycznie prądem zmiennym o napięciu 220–240 V~ 50/60 Hz. Przed podłączeniem Urządzenia do gniazdka sieci elektrycznej sprawdź, czy jej parametry odpowiadają powyższym wymaganiom.
- Gniazdko sieci elektrycznej powinno być wyposażone w bolec ochronny.
- Ze względu na dużą moc Urządzenia nie podłączaj go do zasilania za pomocą jakiegokolwiek przedłużacza, tylko bezpośrednio do gniazdka elektrycznego na ścianie.
- Urządzenia możesz używać wyłącznie z oryginalnym wyposażeniem.
- Nie zanurzaj Urządzenia, przewodu zasilającego ani jego wtyczki w wodzie lub innej cieczy. Zanurzenie w wodzie lub innej cieczy grozi porażeniem prądem.
- Nie używaj Urządzenia, jeżeli wykazuje ono jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia (w tym m.in. przewodu zasilającego i jego wtyczki) lub jeżeli Urządzenie zostało upuszczone na podłogę.
- Regularnie sprawdzaj, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony. W ten sposób unikniesz ewentualnych zagrożeń i niebezpieczeństw z tym związanych.

- Nie demontuj Urządzenia (w tym jego przewodu zasilającego lub wtyczki) ani go nie przerabiaj. Samowolna ingerencja grozi pożarem lub porażeniem prądem elektrycznym oraz utratą praw gwarancyjnych.
- Aby zapewnić prawidłową eksploatację Urządzenia oraz zachować wszelkie zasady bezpieczeństwa, naprawy Urządzenia, w tym wymianę przewodu zasilającego, musi przeprowadzić serwis producenta.
- Wyciągaj wtyczkę Urządzenia z gniazdka elektrycznego:
 - po każdym użyciu Urządzenia,
 - w przypadkach jakichkolwiek podejrzeń dotyczących nieprawidłowego działania Urządzenia,
 - przed czyszczeniem Urządzenia i jego konserwacją.
- Gdy wyjmujesz wtyczkę Urządzenia z gniazdka elektrycznego, zachowaj szczególną ostrożność i nie ciągnij za przewód zasilający, lecz bezpośrednio za wtyczkę, przytrzymując drugą ręką gniazdko elektryczne.
- Nie dotykaj mokrymi rękami Urządzenia podłączonego do sieci elektrycznej ani gniazdek elektrycznych. Grozi to porażeniem prądem elektrycznym.
- **Uwaga!** Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych ani oddzielnego układu zdalnej regulacji.
- Nie próbuj zdejmować części obudowy Urządzenia ani wkładać żadnych przedmiotów do jego wnętrza.
- Nie narażaj Urządzenia na działanie deszczu lub wilgoci ani promieni słonecznych.
- Nie pozostawiaj pracującego Urządzenia bez nadzoru.

Niebezpieczeństwo poparzenia

- Podczas wysuwania miski uważaj na wydobywający się strumień gorącej pary.
- **Uwaga! Gorąca powierzchnia! Ryzyko oparzenia! Podczas użytkowania miska, kosz oraz niektóre powierzchnie zewnętrzne mogą się mocno nagrzewać. Nie dotykaj gorących powierzchni. Wysuwaj miskę tylko za pomocą uchwytu.**

Niebezpieczeństwo uszkodzenia Urządzenia

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do podgrzewania i opiekania produktów spożywczych.
- Urządzenie jest przeznaczone do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w:
 - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
 - agroturystyce;
 - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych miejscach (przez klientów);
 - pensjonatach.
- Zawsze stawiaj Urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
- Uważaj, żeby przewód zasilający nie stykał się z ostrymi krawędziami ani gorącymi powierzchniami.
- Nie tam przewodu zasilającego ani go nie ściskaj.

- Nie używaj Urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (np. zaston) ani bezpośrednio pod nimi.
- Podczas pracy Urządzenia zawsze zapewniaj dobrą wentylację pomieszczenia.
- **Uwaga! Nie napełniaj miski olejem. Może to spowodować pożar!**
- Nie przykrywaj otworów wentylacyjnych Urządzenia. Zawsze zapewniaj odpowiednią wentylację, umieszczając Urządzenie w odległości przynajmniej 20 cm od ściany (z każdej strony). Urządzenia nie zabudowuj ani nie korzystaj z niego, gdy stoi w szafce.
- **Uwaga!** Nie przestawiaj Urządzenia, gdy pracuje.


INFORMACJE O URZĄDZENIU

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM




1. Ostrożnie wypakuj Urządzenie i usuń wszystkie elementy jego opakowania.
2. Upewnij się, czy Urządzenie, wtyczka i przewód zasilający nie noszą śladów uszkodzeń oraz są sprawne.
3. Elementy Urządzenia, które mają kontakt z żywnością, umyj w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie opłucz i wytrzyj do sucha.
4. Przed pierwszym użyciem Urządzenia zalecamy je włączyć na kilka minut bez produktów spożywczych, aby usunąć wszelkie pozostałości związane z procesem produkcyjnym. Np. ustaw temperaturę na 200°C, a czas na 15 minut. Gdy Urządzenie skończy się nagrzewać i odłączysz je od gniazdka elektrycznego, odczekaj, aż całkowicie wystygnie.




Uwaga! Przy pierwszym uruchomieniu z Urządzenia może wydobywać się dym i nieprzyjemny zapach. Jest to normalny efekt związany z procesem produkcyjnym i zniknie on przy kolejnych uruchomieniach.


ELEMENTY PANELU STEROWANIA

Włącznik / wyłącznik / pauza – przyciskiem  możesz wyjść z trybu czuwania oraz uruchomić, zastopować lub wyłączyć funkcję opiekania. Aby włączyć Urządzenie, dotknij przycisku. Aby je wyłączyć, przytrzymaj przycisk 2 sekundy.











Uwaga! Po zatrzymaniu funkcji opiekania, wentylator będzie pracował ok. 20 sekund, aby schłodzić Urządzenie.

Ustawienia czasu pracy i temperatury – po naciśnięciu przycisku  możesz wejść w tryb ustawień czasu i temperatury pracy. Następnie przyciskami  i  ustawisz odpowiednią temperaturę pracy w zakresie od 60°C do 200°C. Każde naciśnięcie przycisku zmienia wartość temperatury o 5°C. Wybierane ustawienia temperatury są widoczne na wyświetlaczu.



Naciśnij ponownie przycisk , a następnie przyciskami  i  ustaw określony czas pracy w zakresie od 1 do 60 minut. Każde naciśnięcie przycisku zmienia wartość czasu o 1 minutę. Wybierane ustawienia czasu są widoczne na wyświetlaczu.

Wybór programu automatycznego – naciskając przycisk , możesz wybrać odpowiedni program automatyczny dla różnych rodzajów produktów. Gdy wybierzesz program automatyczny, na wyświetlaczu zacznie migać ikonka programu oraz pojawią się przypisane do niego fabryczne ustawienia czasu i temperatury.

W poniższej tabeli znajduje się zestawienie programów z fabrycznymi ustawieniami czasu i temperatury. Możesz je modyfikować zgodnie ze swoimi preferencjami.

Przycisk	Temperatura	Czas	Ilość	Zalecane przemieszanie
Kiełbasa grillowa 	180 °C	23 minuty	160–400 g	tak
Frytki mrożone 	200 °C	23 minuty	200–800 g	tak
Ryby 	200 °C	18 minut	200–800 g	tak
Krewetki 	200 °C	14 minut	200–800 g	tak
Steki / kotlety 	180 °C	15 minut	100–400 g	
Pizza 	200 °C	17 minut	100–400 g	
Skrzydółka kurczaka 	180 °C	23 minuty	200–800 g	tak
Kurczak 	200 °C	45 minut	500–1000 g	
Warzywa 	160 °C	8 minut	160–400 g	
Ciasta / ciastka 	170 °C	15 minut	100–400 g	

PRZEMIESZANIE

Niektórymi potrawami należy potrząsnąć w połowie czasu opiekania, aby lepiej się upiekły. W tym celu naciśnij przycisk , aby uruchomić tryb paauzy. Wyjmij misę, delikatnie potrząśnij składnikami i wsuń misę z powrotem do Urządzenia. Kontynuuj opiekanie, naciskając ponownie przycisk .



MISA

W misie dokonuje się proces opiekania umieszczonych produktów gorącym powietrzem. Zawsze na spodzie misy umieszczaj ruszt. Za pomocą separatora możesz podzielić misę na dwie oddzielne komory. Separator wkładaj do misy zgodnie ze strzałką na nim zamieszczoną. Do wyboru dostępne są dwa ustawienia: ½ i ½ (5 l i 5 l) lub ⅓ i ⅔ (ok. 3 l i 7 l). Możesz nie używać separatora, wtedy pojemność misy to 10 l.

Wymowanie misy





1. Dwoma rękami chwyć za uchwyty i zdecydowanym, ale ostrożnym ruchem pociągnij ku sobie. Możesz również podczas trzymania za uchwyty, odepchnąć misę kciukami, opierając je o obudowę Urządzenia obok panelu sterowania.
2. Wysuń misę z korpusu Urządzenia.
3. Odlóż misę na stabilną i żaroodporną powierzchnię.




INSTRUKCJA OBSŁUGI



1. Postaw Urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni, odpornej na wysokie temperatury.
2. Zapewnij odpowiednią wentylację, umieszczając Urządzenie przynajmniej 20 cm od ściany (z każdej strony). Wylot gorącego powietrza znajduje się z tyłu Urządzenia – upewnij się, że przy wylotach nie znajdują się żadne przedmioty wrażliwe na ciepło.
3. Całkowicie rozwiń przewód zasilający.
4. Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego. Panel sterowania podświetli się i zgaśnie. Przycisk  pozostanie podświetlony.
5. Naciśnij podświetlony przycisk , aby uruchomić Urządzenie. Przyciski **①** i **②** podświetlą się, a na wyświetlaczach pojawi się komunikat ----.
6. W zależności od tego, ile potrzebujesz miejsca na produkty, możesz wybrać komorę 1 albo 2 lub obie. Naciśnij **①** lub **②**. Wybrany przycisk będzie migał, a na wyświetlaczach będą migać domyślne parametry pracy 180°C / 15 minut. Temperatura i czas są wyświetlane naprzemiennie co 3 sekundy. Na wyświetlaczach niewybranej komory będzie cały czas komunikat ----.

Uwaga! Jeśli w ciągu 3 minut nie ustawisz żadnych parametrów, wówczas Urządzenie wróci do trybu czuwania, a na wyświetlaczu ponownie pojawi się komunikat ----.

7. Możesz uruchomić pracę Urządzenia lub wykonać kroki 7a, 7b, 7c lub 7d.








7a. Możesz wybrać program automatyczny, naciskając przycisk . Wybrana ikonka programu będzie migać, ikonki pozostałych programów będą świecić światłem ciągłym. Na wyświetlaczu pojawią się temperatura i czas pracy dla wybranego programu. Wartości te są wyświetlane naprzemiennie co 3 sekundy. Dla wybranego programu pracy możesz zmieniać wartości czasu i temperatury. W tym celu naciśnij przycisk  i ustaw żądane wartości przyciskami  oraz .

7b. Możesz nie wybierać żadnego programu automatycznego i od razu ustawić swoje parametry pieczenia. W tym celu naciśnij przycisk  i ustaw potrzebne wartości przyciskami  oraz .

7c. Jeśli chcesz dodać drugą komorę z innymi parametrami pracy, naciśnij podświetlony przycisk  lub  (jeśli wcześniej ustawiałeś parametry dla komory 1, wybierz teraz 2). Wybrany przycisk będzie migać, a na wyświetlaczu będą migać domyślne parametry pracy (180°C / 15 minut). Temperatura i czas są wyświetlane naprzemiennie co 3 sekundy. Wybrane parametry dla wcześniej ustawianej komory będą świecić światłem ciągłym. Jeśli potrzebujesz zmienić ustawienia dla nowej komory, wykonaj kroki 7a lub 7b.

7d. Jeśli chcesz aby obie komory miały takie same parametrami pracy, naciśnij migający przycisk **MATCH** (dopasuj). Parametry ustawione w punktach 7a lub 7b dla jednej komory zostaną zastosowane dla drugiej komory. Sygnalizuje to migający na wyświetlaczu przycisk **SYNC** (synchronizacja).

Uwaga! Synchronizację parametrów grzania przeprowadź, zanim Urządzenie zacznie pracować.

8. Naciśnij przycisk , aby uruchomić proces opiekania. W zależności od ustawienia uruchomi się komora 1, 2 lub obie. Słyszalny będzie szum wentylatora, a nastawiona temperatura i pozostały czas będą wyświetlane naprzemiennie co 3 sekundy światłem ciągłym
9. Aby przerwać pracę Urządzenia – np. aby zmienić ustawienia albo wyjąć misę i potrząsnąć jej zawartością – naciśnij przycisk . Przyciski **1** lub **2** będą migać, a ustawione wartości czasu i temperatury będą widoczne na wyświetlaczu. Po ok. 20 sekundach wyłączy się wentylator. Podczas pauzy możesz skorygować ustawienia dla wybranej komory, naciskając przycisk **1** lub **2** i zmieniając parametry czasu lub temperatury przyciskami  oraz . Aby wyłączyć pauzę i wznowić proces opiekania, naciśnij przycisk .
10. Urządzenie automatycznie wyłączy proces opiekania po upływie ustawionego czasu. Słyszalny będzie sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu dla komory, która się wyłączy (jeśli nastawione będą różne czasy opiekania) pojawi się informacja **OFF**, a potem ----.
11. Aby wyłączyć proces opiekania ręcznie, naciśnij i przytrzymaj 2 sekundy przycisk . Pojawi się komunikat **OFF**, a potem – ----. Jeśli chcesz wyłączyć tylko jedną komorę, wybierz przycisk **1** lub **2**, a potem naciśnij i przytrzymaj 2 sekundy przycisk . Wybrana komora wyłączy się.
12. Wyjmij misę (na wyświetlaczu pojawi się informacja **OPEN**) i odtóż na żaroodporną powierzchnię.
13. Po zakończeniu pracy wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego.

PORADY I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OBSŁUGI

1. Migające przyciski **1** i/lub **2** oraz wartości czasu i temperatury oznaczają tryb edycji – możesz wówczas wprowadzać zmiany do parametrów pracy. Przyciski świecące światłem stałym oznaczają tryb pracy – gdy ustawiłeś już jej parametry.

2. Przytrzymanie przez 3 sekundy migających przycisków ① i/lub ② kasuje ustawienia dla wybranej komory. Wyświetli się wówczas komunikat ----.

Uwaga! Nie używaj metalowych ani ostrych sztućców do wyjmowania produktów z Urządzenia.

Uwaga! Do wyjęcia z misy dużych lub delikatnych produktów stosuj szczypcę do żywności.

Uwaga! Zawsze przestrzegaj gramatury produktów i nie napętniaj misy powyżej wskaźnika MAX. Większą ilość produktów do pieczenia podziel na porcje.

Uwaga! Nigdy nie wlewaj do misy oleju ani innych płynów. Jeśli chcesz, aby potrawa była chrupiąca, skrop ją niewielką ilością oleju.

Uwaga! Przed użyciem programu automatycznego zalecamy rozgrzać Urządzenie: rozgrzej je na 5 minut w temperaturze 200°C.

Uwaga! Dokładny czas pieczenia zależy od rodzaju produktów spożywczych, nastawionej temperatury oraz własnych doświadczeń i upodobań kulinarnych.

3. Mniejsze składniki zwykle wymagają nieco krótszego czasu pieczenia niż większe.
4. Większa ilość składników wymaga nieco dłuższego czasu pieczenia niż mniejsza.
5. Potrząsanie i przemieszanie mniejszych produktów w czasie pieczenia pozwala uzyskać lepszy efekt i równomiernie upieczoną potrawę.
6. Potrawy, które można przygotować w piekarniku, możesz również przygotować w Urządzeniu.

7. Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować nadziewane przekąski. Ciasto gotowe wymaga również krótszego czasu pieczenia niż ciasto domowe.
8. Jeśli chcesz upiec ciasto lub muffinki, włóż formę do pieczenia lub naczynie żaroodporne do misy Urządzenia.
9. Urządzenia możesz użyć do podgrzania produktów. W tym celu ustaw temperaturę na 150°C na 10 minut.
10. Urządzenie ma dwie oddzielne grzałki o różnych mocach i wentylatory. Grzałka dla komory 1 ma moc 850 W, a dla komory 2 – 1550 W.

PRZYKŁADOWE PRZEPISY

SKRZYDEŁKA KURCZAKA

8 skrzydełek kurczaka
2 ząbki czosnku, posiekane
szczypta pieprzu
szczypta soli
1 łyżeczka mielonej słodkiej
papryki
3 łyżki oleju

Wszystkie przyprawy wymieszaj w głębokim pojemniku. Umyj skrzydełka i włóż do pojemnika. Dokładnie nasmaruj skrzydełka przyprawami i odstaw na godzinę. Rozgrzej Urządzenie do temperatury 200°C (przez 5 minut). Ułóż skrzydełka w misie. Piecz skrzydełka w programie KURCZAK SKRZYDEŁKA.

FRYTKI

0,5 kg ziemniaków
2 łyżki oleju rzepakowego
1 łyżeczka cukru
sól

Ziemniaki obierz i pokrój w słupki. Zalej je zimną wodą, dosyp cukier i mocz ok. 30 minut. Następnie ziemniaki odcedź, osusz ściereczką i wymieszaj z olejem. Rozgrzej Urządzenie do temperatury 200°C (przez 5 minut). Równomiernie rozłóż w misie przygotowane frytki. Piecz ziemniaki w temperaturze 180°C przez 25 minut.

KREWETKI

10 rozmrożonych krewetek
3 ząbki czosnku, posiekane
1 papryczka chili, posiekana
3 łyżki oleju

Wszystkie przyprawy wymieszaj w głębokim pojemniku. Jeśli krewetki mają pancerzyki, obierz je i natnij nożem wzdłuż tułowia, aby usunąć ciemne jelito. Krewetki wypłucz i dokładnie osusz na papierowych ręcznikach. Dodaj krewetki do składników w pojemniku, dobrze wymieszaj i odstaw na godzinę. Rozgrzej Urządzenie do temperatury 200°C (przez 5 minut). Ułóż krewetki w misie. Piecz krewetki w programie KREWETKI.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Zanim zaczniesz czyścić Urządzenie, odłącz je od zasilania i odczekaj, aż całkowicie ostygnie.
2. Misę, ruszt i separator umyj w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie wytrzyj je do sucha.
3. Obudowę Urządzenia oczyść lekko zwilżoną szmatką i wytrzyj do sucha.

Uwaga! Do mycia nie używaj silnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, pasty itp. ani materiałów ściernych, które mogą uszkodzić powierzchnię Urządzenia.

Uwaga! Nie zanurzaj Urządzenia, przewodu zasilającego ani jego wtyczki w wodzie lub innych płynach.

Uwaga! Nieprzestrzeganie zasad użytkowania i konserwacji Urządzenia zawartych w instrukcji obsługi może prowadzić do jego uszkodzenia, nieprawidłowego funkcjonowania oraz skrócenia okresu jego eksploatacji.

Uwaga! Żadnego elementu Urządzenia nie myj w zmywarce.

PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

Zanim schowasz Urządzenie, wystudź je. Urządzenie przechowuj i transportuj w opakowaniu zabezpieczającym przed wilgocią, kurzem i uszkodzeniami mechanicznymi. Urządzenie przechowuj w miejscach niedostępnych dla dzieci.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Produkty nie są dopieczone.	W misie jest zbyt dużo produktów.	Umieść w misie mniej produktów, wówczas będą one równomiernie upieczone.
	Wybrana temperatura opiekania jest zbyt niska.	Zwiększ temperaturę.
	Wybrany czas opiekania jest zbyt krótki.	Wydłuż czas pracy.
Produkty nie są równomiernie upieczone.	Niektóre produkty (np. frytki) wymagają przemieszania w trakcie smażenia.	Aby produkty były równomiernie upieczone (zarówno na górze, jak i na dnie misy), przemieszaj je kilkakrotnie podczas opiekania.
Z Urządzenia wydobywa się dym.	Produkty są zbyt tłuste.	Gdy opiekasz produkty o większej zawartości tłuszczu, w misie gromadzi się olej, z którego pod wpływem podgrzewania może się wydobywać biały dym. Jest to zjawisko naturalne i nie wpływa na jakość przygotowywanych produktów.
	W misie znajdują się zaschnięte resztki tłuszczu, usmażonych produktów itp.	Powtórnie opiekany zaschnięty tłuszcz, resztki produktów itp. mogą powodować wytwarzanie się białego dymu. Oczyszć Urządzenie (patrz dział: „Czyszczenie i konserwacja”).
Błąd E1.	Rozłączenie obwodu.	Skontaktuj się z serwisem.
Błąd E2.	Krótkie spięcie.	Skontaktuj się z serwisem.

DANE TECHNICZNE

Model: EFN007

Marka: Raven

Produkt: frytownica niskotłuszczowa

Zasilanie: 220–240 V~

Częstotliwość: 50/60 Hz

Moc znamionowa: 2400 W (850 W + 1550 W)

Pojemność: 10 l

Zakres temperatury: 60–200°C

Zakres czasu pracy: 0–60 minut

Klasa ochronności: pierwsza (gniazdko sieci elektrycznej powinno być wyposażone w bolec ochronny)

Zestaw: frytownica, separator, ruszt, instrukcja obsługi z kartą gwarancyjną



DEKLARACJA CE

Urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymaganiami dyrektyw 2014/35/UE (LVD), 2014/30/UE (EMC) oraz 2009/125/WE (ErP) i dlatego wyrób został oznakowany znakiem CE oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.

PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA PRODUKTU



To Urządzenie zostało zaprojektowane i wykonane z materiałów oraz komponentów wysokiej jakości, które nadają się do ponownego wykorzystania. Symbol przekreślonego kontenera na odpady oznacza, że produkt podlega selektywnej zbiórce zgodnie z dyrektywą 2012/19/UE, i informuje, że nie można go wyrzucić z innymi odpadami z gospodarstwa domowego.

Użytkownik powinien Urządzenie przekazać podmiotowi prowadzącemu zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, tworzącemu system zbierania takich odpadów – w tym do odpowiedniego sklepu, lokalnego punktu zbiórki lub jednostki gminnej. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi, ponieważ może zawierać niebezpieczne substancje, mieszaniny oraz części składowe.

Gospodarstwa domowe odgrywają ważną rolę w odzyskiwaniu surowców i ich ponownym używaniu, w tym w recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtują się postawy, które pomagają zachować wspólne dobro, jakim jest czyste środowisko naturalne.

Gospodarstwa domowe są także jednym z większych użytkowników drobnego sprzętu i racjonalne gospodarowanie nim na tym etapie wpływa na odzyskiwanie surowców wtórnych. Za niewłaściwą utylizację tego produktu mogą grozić kary zgodnie z ustawodawstwem krajowym.



Symbol ten oznacza, że elementy opakowania nim oznaczone nadają się do recyklingu. Po rozpakowaniu Urządzenia prosimy usunąć elementy jego opakowania w sposób niezagrażający środowisku.

KARTA GWARANCYJNA

raven

NAZWA SPRZĘTU

frytownica niskotłuszczowa

TYP/MODEL

EFN007

NR PARTII

DATA SPRZEDAŻY

NR RACHUNKU

PODPIS I PIECZĄTKA
SPRZEDAWCY

WARUNKI GWARANCJI

1. **Thing4you Tomasz Adamowicz z siedzibą w Radzyminie, adres: ul. Janusza Korczaka 89, 05-250 Radzymin, Polska, udziela nabywcy frytownicy niskotłuszczowej EFN007 (Produkt) 24-miesięcznej gwarancji na wolne od wad funkcjonowanie Produktu, licząc od daty nabycia Produktu przez nabywcę. Paragon lub faktura, wystawione przez sprzedawcę, potwierdzają datę nabycia Produktu.**
2. Gwarancja obowiązuje i jest stosowana na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
3. Gwarant, w zakresie udzielonej gwarancji, zobowiązuje się usunąć na własny koszt wszelkie wady Produktu, z wyjątkiem wymienionych w pkt 6 i 7 poniżej. Usunięcie wad będzie następować poprzez naprawę lub wymianę wadliwego Produktu na nowy, wolny od wad, w możliwie najkrótszym czasie, jednakże nie dłuższym niż 14 dni.
4. W celu skorzystania z gwarancji nabywca jest zobowiązany zgłosić wadliwość Produktu w punkcie sprzedaży, w którym Produkt został nabyty, oraz dostarczyć tam wadliwy Produkt. Przeznaczony do wymiany Produkt powinien zostać dostarczony kompletny oraz z załączoną kartą gwarancyjną.
5. Produkt wolny od wad zostanie, na koszt Gwaranta, dostarczony do punktu sprzedaży, w którym Produkt został nabyty, w terminie określonym w pkt 3 powyżej.
6. Gwarancja nie obejmuje wad Produktu spowodowanych przez nabywcę (tzw. Uszkodzeń mechanicznych) lub wynikających z:
 - użytkowania Produktu i jego instalacji w sposób niezgodny z instrukcją obsługi,
 - niekompletności reklamowanego Produktu,
 - niezgodności Produktu i dowodu zakupu i/lub gdy zawarte w nim dane są zniszczone i nieczytelne,
 - przechowywania i konserwacji Produktu w sposób niewłaściwy i sprzeczny z wytycznymi zawartymi w instrukcji obsługi,
 - napraw lub przeróbek Produktu wykonywanych przez osoby nieuprawnione,
 - dostania się do wnętrza płynów lub ciał obcych na skutek używania Produktu w sposób niezgodny z instrukcją obsługi,
 - uszkodzenia Produktu z przyczyn zewnętrznych: zjawiska atmosferyczne, wyładowania elektryczne, spięcia w sieci zasilającej itp.,
 - użytkowania Produktu do celów prowadzenia działalności gospodarczej lub w zastosowaniach przemysłowych.
7. Gwarancja nie obejmuje także czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do których wykonania zobowiązany jest nabywca we własnym zakresie i na własny koszt, np. zainstalowanie Produktu, konserwacja Produktu.
8. Postanowienia gwarancji nie wyłączają, nie ograniczają ani nie zawieszają uprawnień nabywców (konsumentów), wynikających z powszechnie obowiązujących przepisów prawa, w tym przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.
9. Karta gwarancyjna jest ważna, jeżeli posiada podpis sprzedawcy i datę sprzedaży potwierdzoną pieczęcią firmy lub jednostki handlowej oraz podpis klienta. Karta gwarancyjna nie może zawierać skreśleń i poprawek.
10. W przypadku zakupu Produktu przez przedsiębiorcę na fakturę VAT, czas obowiązywania gwarancji wynosi 12 miesięcy.
11. Duplikat karty gwarancyjnej może być wydany na pisemną prośbę po przedstawieniu przez użytkownika dowodu zakupu.
12. Uzyskanie szczegółowych informacji na temat Produktu, w tym zasad i trybu postępowania gwarancyjnego, możliwe jest pod numerem telefonu 22 560 67 27 lub adresem e-mail serwis@thing4you.pl, w dni robocze.

Akceptuję warunki niniejszej gwarancji

.....
(czytelny podpis kupującego)

PRODUCENT I DYSTRYBUTOR:

Thing4you Tomasz Adamowicz
ul. Janusza Korczaka 89
05-250 Radzymin, Polska

Wyprodukowano w Chinach

raven.pl